



NÓS

SOBRE NÓS

"Armazém de pesca recuperado para um magnífico restaurante onde serve os seus clientes com o melhor marisco e peixe fresco de Viana do Castelo"

TASQUINHA
DA LINDA
ESPECIALIDADES EM PEIXE E MARISCO



EMENTA

ENTRADAS

COUVERTS

Pão Bread Pain	unid. 0,60
Manteiga Butter Beurre	unid. 1,20
Queijo Curado Stained Cheese Fromage Affiné	4,50
Azeitonas Olives Olives	1,50

ENTRADAS | Starters | Entrées

Bolos de Bacalhau Rissois Cod Cake , Prawn Rissoles Beignets de Morue , Rissoles de Crevettes	unid 1,40
Pimentos Padrão Padrão Peppers Poivrons Padron	9,50
Polvo à Galega Galician Style Octopus Poulpe à la Galicienne	19,50
Polvo com Molho Verde Octopus in Parsley Sauce Poule à la Sauce Verte	19,50

EMENTA

ENTRADAS

SALADAS | *Salads | Salades*

Salada de Alface <i>Lettuce Salad Salade Verte</i>	4,50
Salada de Tomate <i>Tomato Salad Salade de Tomates</i>	4,50
Salada Mista <i>Mixed Salad Salade Mixte</i>	5,50

SOPAS | *Soup | Soupe*

Sopa de Legumes <i>Vegetables Soup Soupe de Légumes</i>	4,50
Sopa de Peixe <i>Fish Soup Soupe de Poisson</i>	6,50

PEIXE

PEIXE / Fish / Poisson

Massada de Tamboril com Camarão 2pax / *Pasta with Monkfish and Shrimps* / *Pâtes de Lotte aux Crevettes* 54,00

Arroz de Tamboril com Gambas 2pax / *Rice with Monkfish and Prawns* / *Riz de Lotte aux Crevettes* 54,00

Cataplana de Peixe e Marisco 2pax / *Fish and seafood casserole 2pax* / *Cataplana de poissons et fruits de mer (2 pers.)* 57,00

Seleção de Peixes do dia com batata, pimentos, gambas, ameijoas e mexilhões cozinhados lentamente.
Selection of fish of the day with potatoes, peppers, prawns, clams and mussels cooked slowly.
Selection de poissons du jour avec pommes de terre, poivrons, gambas, palourdes et moules cuisinés à feu doux.

Cataplana de peixe e marisco 3pax / *Fish and seafood casserole 3pax* / *Cataplana de poissons et fruits de mer 3pers* 82,00

Cataplana de peixe e marisco 4pax / *Fish and seafood casserole 4pax* / *Cataplana de poissons et fruits de mer 4pers* 108,00

Peixe da Costa Grelhado / *Freshly Locally caught fish grilled* / *Poisson de la Côte Grillé* * sub consulta
Peixe do dia fresco acompanhado com batata murro especial da casa e legumes salteados.
Fish of the day grilled with charcoal, accompanied with potatoes the special batter of the house and sauteed vegetables.
Poisson du jour grillé au chardon de bois, accompagné de nos fameuses pommes de terre «a murro» maison et légumes sautés.

*** Consultar preços de kg na montra de peixe** / *Check the price per kilogram in the fish display*

PEIXE

PEIXE | Fish | Poisson

Arroz de Robalo / *Rice With Sea Bass*

64,00

Bacalhau no Forno / *Desalted codfish in the oven* | *Morue au Four*

27,00 | 54,00

Polvo no Forno / *Octopus in the Oven* | *Poulpe au Four*

26,50 | 53,00

Polvo da costa acompanhado com batata a murro e legumes salteados.

Octopus from our coast accompanied with potatoes and sauteed vegetables.

Poulpe de nos côtes accompagné de pommes de terres et légumes sautés.

Rissoto de cogumelos Shitake / *Shitake mushroom risotto* | *Risotto de champignons shiitake*

22,00

Suplemento / *Supplement* | *Supplément*

4,00

MARISCOS

MARISCOS | *Seafood | Fruits de mer*

Lagosta da Costa <i>Rock Lobster Langouste</i>	102,00
Lavagante da Costa <i>Lobster Homard de la Côte</i>	94,00
Misto de Marisco 2 pax <i>Plateau de fruits de mer 2pax Mixed Seafood 2px</i> Seleção de uma variedade de mariscos da época grelhados e cozidos. <i>Selection of a variety of grilled and cooked season seafood.</i> <i>Sélection d'une variété de fruits de mer de saison grillés et cuits.</i>	88,00
Misto de Marisco Especial 2 pax <i>Mixed Seafood Special 2px Plateau de fruits de mer spécial 2pax</i> Seleção de uma variedade de mariscos da época grelhados e cozidos c/ lavagante. <i>Selection of a variety of seasonal seafood grilled and cooked with lobster.</i> <i>Sélection d'une variété de fruits de mer de saison grillés et cuits avec homard.</i>	110,00
Arroz de Lavagante (descascado) 2pax <i>Lobster rice Riz au Homard (décortiqué)</i>	99,00
Esparguete com Lavagante (descascado) 2pax <i>Lobster whith past Spaghetti au Homard (décortiqué)</i>	99,00
Suplemento <i>Supplement Supplément</i>	4,00

MARISCOS

MARISCOS | Seafood | Fruits de mer

Ostras <i>Oysters Huîtres</i>	unid. 3,50
Ameijoa (dose) <i>Clams Palourdes</i>	26,50
Percebes <i>Barnacles Pouces - Pieds</i>	kg. 39,00
Percebes Extra <i>Extra Barnacles Pouces - Pieds extra</i>	kg. 58,00
Camarão da Costa <i>Coast Shrimps Crevettes de la Côte</i>	kg. 75,00
Camarão da Costa Extra <i>Extra Coast Shrimps Crevettes de la Côte Extra</i>	kg. 140,00
Navalhas <i>Razor Clams Couteaux</i>	22,50
Sapateira da Costa <i>Coast Crab Tourteau de la Côte</i>	kg. 39,00
Santola da Costa <i>Coast Spider Crab Araignée de mer de la Côte</i>	kg. 39,00
Gambas à Linda <i>Linda prawns Gambas à la Linda</i>	26,00
Camarão Tigre com Guarnição <i>Tiger Prawns with garnish Crevettes Tigre avec garniture</i>	kg. 99,00

SOBREMESAS

SOBREMESAS / *Desserts / Desserts*

Lindinhas	5,00
Leite Creme / <i>Milk sream / Crème brûlée</i>	5,00
Bolo da Amizade / <i>Friendship cake / Gâteau de L'amitié</i>	6,00
Arroz Doce / <i>Sweet rise / Riz au lait</i>	5,00
Sobremesa de Autor / <i>Signature dessert / Dessert signature</i>	desde 9,00
Fruta da Época / <i>Fresch fruit in season / Fruits de saison</i>	4,50
Puré de Maça / <i>Apple pure / Purée de pommes</i>	4,50
Gelado 1 bola / <i>Ice cream 1 ball / Glace 1 boule</i>	4,50
Gelado 2 bolas / <i>Ice cream 2 balls / Glace 2 boules</i>	8,00
Gelado 3 bolas / <i>Ice cream 3 balls / Glace 3 boules</i>	10,00